



Buffet Auswahl 2026

Buffet I. 45,00 pro Person

Vorspeisen:

Frische Salatbar mit vielen Toppings und
Zitronen Vinaigrette, Joghurt-Kräuterdressing,

Quinoa-Gemüsesalat mit Ofenpaprika,
Zucchini und frischen Kräutern

Gebeizter Lachs mit Gurken Dill Salat und Zitronencreme

Rote Bete Carpaccio mit Orangenvinaigrette
und karamellisiertem Ziegenkäse

Hauptgänge:

Hähnchenbrust aus dem Ofen
mit Kräutern und Zitronenjus

Gebratenes Lachsfilet auf Babyspinat
mit getrockneten Tomaten

Vegetarisch: Gebackene Süßkartoffel Teriyaki
auf Erbsenkokospüree und Pak Choi

Beilagen zum Fleisch & Fisch:
Ofengemüse Brokkoli, Karotten, Zucchini
und Rosmarinkartoffeln

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.



Buffet Auswahl 2026

Buffet II. 52,00 pro Person

Vorspeisen:

Feldsalat mit Birne, Feta, Walnüssen
und Honig Senf Dressing

Asiatischer Glasnudelsalat mit Sesam
und Panko Garnelen

Vitello Tonnato mit kandierter Zitrone
und Karpernäpfeln

Arancini auf Tomaten Oliven Sugo

Hauptgänge:

Maispouladenbrust mit Lauchgemüse
und Thymianjus

Doradenfilet auf Paprikagemüse
mit Fregola di Bottarga und Gremolata

Vegetarisch: Miso Aubergine
mit Süßkartoffelpüree und Frühlauuchzwiebeln

Beilagen zum Fisch & Fleisch:
Kartoffelgratin mit Bergkäse

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.



Buffet Auswahl 2026

Buffet III. 56,00 pro Person

Vorspeisen:

Burrata mit Ofentomate,
Basilikum Pesto und Cashew

Asiatisches Lachstatar
mit Avocado Limettencreme

Rindertataki mit Mango Chutney und Sesam

Couscous Salat mediterran und gebackenem Fetakäse

Hauptgänge:

Roastbeef Sous-vide gegart im Kräutermantel
und Rosmarinjus

Zanderfilet auf Erbsen-Minz-Püree
und Zitronen Beurre Blanc

Vegetarisch: Gebratener grüner Spargel
mit Babykarotten

Beilagen zum Fisch & Fleisch:
Süßkartoffel Püree mit geröstetem Blumenkohl

Dessert: 3 zur Wahl

- Espresso Schokoladen Mousse mit Beerenragout
 - Passionsfrucht Panna Cotta
 - Sesam Karamell Brownies
 - Chia Pudding mit Vanille und Limette
- Karamellisierte Banane mit Erdnuss Crunch
- Erdbeere Balsamico Ragout mit Vanillecreme
 - Kleine Käseauswahl

Wir bieten Ihnen jedes Buffet ab 35 Personen an
Alle oben aufgeführten Preise inkl. MwSt.

Stand Jan. 2026 Preisänderungen vorbehalten! Für alles weitere bitten wir sie die verbindlichen [AGBs](#) zu lesen.